

П Р Е М И А Л Ь Н Ы Е М А Р Г А Р И Н Ы

GRANDPRO

BAKING EXCELLENCE



д л я п р о ф е с с и о н а л о в в ы с о к о й к у х н и



3	Почему GRANDPRO
4	Сравнительные характеристики
5	Линейка GRANDPRO
6-11	CAKE
12-17	TART
18-23	CREAM
24-29	CROISSANT
30-35	ECLAIR
36-37	Паста GRANDPRO
38-39	Вдохновение
40-41	Мнение
42-43	Экспертиза
44	Производство
45	Стандарты качества
46-47	Отзывы
48-51	Где купить

ЕКАТЕРИНА КРИГЕР,

амбассадор и бренд-шеф
GRANDPRO

**Здравствуйте, коллеги!**

Я рада представить вам инновационный российский продукт **GRANDPRO** — линейку премиальных маргаринов для профессиональной кухни.

Как кондитер-практик и консультант стартапов, я использую **GRANDPRO** в своей повседневной работе и рецептурных картах: для бисквитов, песочных и слоеных изделий, а также для большого разнообразия кремов.

GRANDPRO обладает всеми качествами, принципиально важными для предприятий питания и кондитерских производств. Это технологичность, широкая вариативность применения, стабильность результата, отличная текстура и прекрасный вкус вашей выпечки и десертов. А также высокая экономическая эффективность — фактор, который оценит каждый руководитель предприятия питания.

ПОЧЕМУ GRANDPRO

Премиальный маргарин, специально разработанный для профессионалов высокой кухни. Создан для решения самых амбициозных кулинарных задач.

GRANDPRO — это современный высокотехнологичный полностью растительный продукт. Он идеально подходит как для классических блюд, так и для веганского и ЗОЖ-меню. Обладает отменным сливочным вкусом и высочайшим качеством, устойчив к воздействию высоких температур, отлично темперируется, стабилен в применении, постоянен в своих свойствах и гарантирует наслаждение результатом.

Создавайте шедевры по изысканным авторским рецептам, восхищайте искушенных гостей и строгих ресторанных критиков!

- Разработан для создания новых вкусов и рецептов.
- Обладает высокой технологичностью в широком диапазоне температур.
- Полностью растительный продукт.
- Гарантирует кондитеру стабильность в процессе творчества и наслаждение его результатом.
- Обеспечивает увеличенный выход готового продукта благодаря повышенной водосвязывающей способности.
- Имеет широчайшую функциональность — замечательно взаимодействует с другими ингредиентами и прекрасно работает в разных типах теста и кондитерских изделиях.

GRANDPRO

vs

Сливочное масло

Уровень трансизомеров*	< 2 %
Олеиновая кислота Omega	20–38 %
Полиненасыщенные жирные кислоты Omega 6	10–22 %
Молочный жир	0 %
Холестерин	0 мг
Насыщенные жирные кислоты	55–60 %
Обладает высокой технологичностью в широком диапазоне температур	+
Водосвязывающая способность увеличивает выход готового продукта	+
Увеличивает срок годности готовых изделий, по сравнению со сливочным маслом	+

3–7 %
28,5 %
1–4 %
72,5–82,5 %
185 мг
65 %
-
-
-

GRANDPRO

vs

Другой маргарин

* На 100 г продукта

Уровень трансизомеров*	< 2 %
Холестерин	0 мг
Подходит для создания разных товарных категорий	+
Создает устойчивую структуру полуфабриката для заморозки**	+

< 2 %
0 мг
+
-

** За счет специально подобранной композиции эмульгаторов, которые способствуют образованию более мелких капель воды в структуре теста или крема и ее более равномерному распределению

Каждый наш продукт обладает прекрасными органолептическими свойствами, сливочным ароматом и вкусом. К тому же функциональность маргаринов **GRANDPRO** в разы выше, чем у сливочного масла.

Мы позаботились о том, чтобы любое кондитерское изделие с **GRANDPRO** получило нужные ему свойства.

Так были созданы 5 видов продукта, подходящих под разные задачи.

Коллекция премиальных маргаринов **GRANDPRO** — это отличное подспорье для приготовления вегетарианской и безлактозной выпечки.

Если вы цените высокое качество, совершенный вкус и выбираете здоровый образ жизни, нашему бренду есть чем вас удивить.

Этот многофункциональный продукт — идеальный ингредиент для пышных и ароматных кондитерских изделий под маркировкой **vegan**.



CAKE

для сдобы и восточных сладостей



TART

для песочного теста



CREAM

для кремов и начинок кондитерских изделий



CROISSANT

для слоеной выпечки с пышными слоями



ECLAIR

для кремов и начинок тортов, рулетов, суфле

Маргарин **GRANDPRO Cake** обеспечит готовому изделию идеальный внешний вид, придаст насыщенный сливочный вкус и легкую воздушную текстуру.

Массовая доля жира 82 %

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта — 3030 кДж / 740 ккал

Артикул: 331110

Фасовка: короб 10 кг



- Для всех видов продукции из сдобного теста.
- Подходит для создания восточных сладостей, сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Обеспечивает получение устойчивой однородной эмульсии.
- Имеет высокую аэрирующую способность, которая придает легкую воздушную и пышную структуру выпечке.
- Позволяет добиться идеального внешнего вида изделия.
- Придает выпечке насыщенный сливочный вкус.
- Увеличивает срок годности готовых изделий за счет использования уникального комплекса эмульгаторов.



Маргарин **GRANDPRO** обеспечивает отличную аэрацию теста.

Готовые изделия имеют равномерно пористую структуру и воздушный мякиш.



Больше рецептов — на сайте
www.grandpro.pro



CAKE РЕЦЕПТ

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

ЯБЛОЧНЫЙ ПАЙ С ЛЬНЯНЫМ СЕМЕНЕМ И АБРИКОСОВЫМ ГЕЛЕМ

Тесто для пая

Маргарин GRANDPRO Cake: 100 г

Сахар: 120 г

Мука пшеничная: 120 г

Яйца: 100 г

Разрыхлитель: 5 г

Семена льна: 1,5 г

Соль: 1,5 г

Сметана: 5 г

Яблоко очищенное
(на 1 порцию): 65 г

Абрикосовый гель

Пюре абрикоса: 225 г

Вода: 75 г

Сахар: 25 г

Агар-агар: 1,5 г

Декор

Тростниковый сахар,
цветы, микрозелень или
пищевое золото



АВТОР РЕЦЕПТА:

Екатерина Кригер,

амбассадор и бренд-шеф

GRANDPRO

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В подготовленной емкости растопить маргарин, смешать с сахаром и взбить миксером.

Добавить яйца и взбить до пышной массы.

Муку соединить с разрыхлителем, солью и семенами льна, ввести в яичную массу и аккуратно перемешать. Далее добавить сметану, перемешать до однородности и оставить на 5–10 минут для активизации разрыхлителя.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, нарезать кубиком и уложить на дно формы.

Сверху по спирали отсадить тесто и выпекать при температуре 180 °С в течение 10 минут.

Абрикосовый гель

Смешать сахар с агар-агаром.

В сотейнике соединить пюре абрикоса и воду, затем прогреть. Ввести сухую смесь в пюре, постоянно помешивая.

Довести до кипения.

Снять с огня и оставить смесь до полного остывания. По желанию можно остудить в холодильнике до образования желе.

Получившееся желе необходимо пробить блендером до гелевого состояния.

Остывший пай слегка прогреть, сверху обсыпать тростниковым сахаром и обжечь его.

Отсадить абрикосовый гель и украсить цветами, микрозеленью или пищевым золотом.



Екатерина Кригер,
амбассадор и бренд-шеф
GRANDPRO

КАК УЛУЧШИТЬ
БРОЖЕНИЕ ТЕСТА,
ПРИМЕНЯЯ МАРГАРИН
GRANDPRO CAKE

Добавьте **GRANDPRO Cake** в конце замеса теста (на последних трех минутах). Именно такой способ поможет сделать тесто более послушным и эластичным.

А заранее просеянная мука добавит пышности тесту, насытит его кислородом.



Маргарин **GRANDPRO Tart** делает текстуру вашего готового изделия тающей и рассыпчатой. Форма и структура печенья получаются идеальными. Тесто насыщено воздухом.

Массовая доля жира 82 %

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

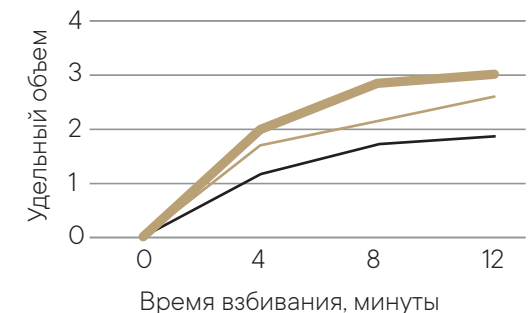
Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта — 3030 кДж / 740 ккал

Артикул: 338210

Фасовка: короб 10 кг



- Подходит для изготовления изделий из песочного теста.
- Позволяет получить хорошо гомогенизированную эмульсию, которая предотвращает затягивание теста.
- Обеспечивает легкую отсадку и формовку теста.
- Имеет высокую взбиваемость, которая позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу, придавая объем тесту.
- Увеличивает срок годности готовых изделий.



GRANDPRO Другой маргарин Сливочное масло

Маргарин **GRANDPRO** превосходит по показателю взбиваемости сливочное масло и другой маргарин.

Скорость взбивания выше.



CHEWY ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

Маргарин GRANDPRO Tart: 170 г

Сахар белый: 85 г

Сахар ванильный: 85 г

Сахар тростниковый: 127 г

Соль: 5 г

Яйцо: 1 шт.

Яичный желток: 1 шт.

Мука пшеничная: 311 г

Разрыхлитель: 4 г

Сода: 4 г

Шоколад молочный

(для безлактозной версии —
темный или горький): 200 г

Соль крупная для посыпки (по желанию)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прогреть маргарин в сотейнике до золотистого цвета и остудить.

В емкости соединить весь сахар, маргарин, столовую ложку воды или молока и соль. Добавить яйцо и желток, вымесить до однородности.

В полученную смесь просеять муку и добавить разломанный на кусочки шоколад.

Замесить песочное тесто, сформировать цилиндр, обернуть пленкой и отправить в холодильник на 30 минут (в идеале — в морозильную камеру на сутки).. Разогреть духовку до 200 °С.

Выстелить противень пергаментом. Нарезать тесто на круги толщиной около 1 см и распределить их по пергаменту на большом расстоянии друг от друга.

АВТОР РЕЦЕПТА:
Ульяна Скобелева,
кондитер, Москва



По желанию посыпать кристалликами соли. Выпекать около 8 минут, до легкого подрумянивания печенья по краям. Подавать со стаканом охлажденного коровьего или растительного молока, или покрошить в мороженое.



GRANDPRO

TART

ЛАЙФХАК

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE



Екатерина Кригер,
амбассадор и бренд-шеф
GRANDPRO

СЕКРЕТЫ ИДЕАЛЬНОГО ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С GRANDPRO TART

Чтобы ваше песочное тесто получилось идеальным, замешивайте все ингредиенты одной температуры, то есть: маргарин, яйца, сахар и т.д. должны быть 18–22 °С. Время замеса также важно — не более 3–5 минут. Так тесто будет эластичным и без лишнего воздуха. Не забудьте прокалывать заготовки для тартов или использовать перфорированные формы, чтобы тесто пропекалось равномерно. Для декора раскатывайте тесто в два раза тоньше, чем основу для тарта.

Маргарин **GRANDPRO Cream** обеспечит пышную массу крема за 5 минут. Готовый крем обладает стабильной формоустойчивостью, отличается нежной и легкой текстурой.

Массовая доля жира 84 %

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, E433, соевый лецитин), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта — 3110 кДж / 760 ккал

Артикул: 338410

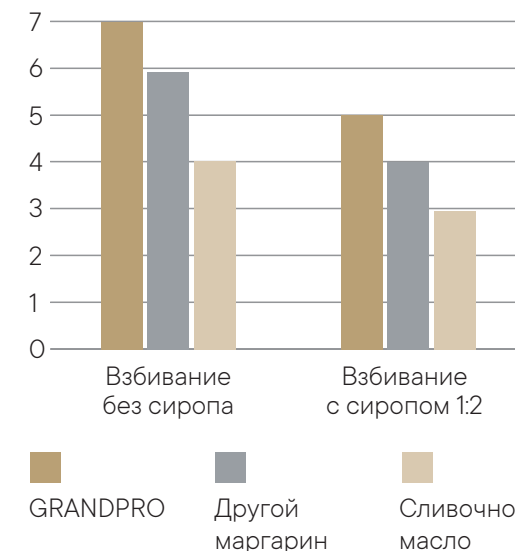
Фасовка: короб 10 кг



- Для кремов и начинок кондитерских изделий.
- Идеален для приготовления сложных, многокомпонентных кремов.
- Имеет высокую аэрирующую способность, которая создает легкую воздушную и пышную структуру крема.
- Хорошо связывает жидкие рецептурные компоненты.
- Обладает высокой технологичностью при температуре 10–20 °С.
- Гарантирует насыщенный сливочный вкус и аромат каждого изделия.



Аэрирующая способность



Объем маргарина **GRANDPRO** при взбивании может увеличиваться в 3 раза.

При взбивании крема маргарин связывает до 200 % сиропа.

Крем имеет хорошую формоустойчивость в течение длительного времени.



КОНФЕТЫ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Крем

Маргарин GRANDPRO Cream: 360 г

Молоко сгущенное: 200 г

Ванильная паста: по вкусу

Сироп

Вода: 300 г

Сахар: 380 г

Яичные белки: 160 г

Лимонная кислота: 0,5 ч. л.

Глюкоза (сироп): 200 г

Агар-агар 900: 10 г

Какао-порошок, кокосовая стружка,
сублимированные ягоды или темперированный
шоколад для покрытия

АВТОР РЕЦЕПТА:

Елизавета Вагина,

шеф-кондитер кондитерского
цеха «Ели торт», Москва



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для крема взбить маргарин до пышной пены, добавить сгущенное молоко и ванильную пасту, еще раз взбить до полного объединения. Отставить. Сварить из воды, глюкозы, агар-агара и сахара сироп, доведя его до 109–110 °С, снять с огня, подождать, пока исчезнут пузырьки. Тем временем в стационарном миксере взбить белки с лимонной кислотой до легкой пены, увеличить скорость миксера до максимальной и тонкой струйкой влить сироп по стенкам чаши, стараясь не попадать на венчик. Взбивать меренгу до температуры 60–65 °С. По достижении этой температуры быстро ввести в два-три приема крем на средних оборотах миксера.

Долго не взбивать, лучше до конца вымешать крем вручную лопаткой, чтобы не осадить меренгу. Быстро вылить смесь в заранее подготовленную и ничем не смазанную рамку 20×30 см. Стабилизировать при комнатной температуре примерно 40 минут, после чего убрать в холодильник для окончательной стабилизации на 4 часа. После стабилизации снять рамку, нарезать массу на квадраты 3×3 см, обвалить в какао-порошке, кокосовой стружке, ореховой муке или сублимированных ягодах. Нарезанные конфеты можно также глазировать темперированным шоколадом.





CREAM

ЛАЙФХАК

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE



Екатерина Кригер,
амбассадор и бренд-шеф
GRANDPRO

ВАЖНАЯ ОСОБЕННОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАРГАРИНА GRANDPRO CREAM

GRANDPRO Cream — это продукт, который обладает легким сливочным ароматом и приятным вкусом. Именно он помогает раскрыть и усилить любую кремовую текстуру вашего десерта. Особенно он хорош в приготовлении таких кремов, как «Шарлотт», курд, глянсе.

Маргарин **GRANDPRO Croissant** для слоеного теста обеспечивает увеличение объема готового изделия.

Массовая доля жира 82 %

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), соль пищевая (не более 1%), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта — 3030 кДж / 740 ккал

Артикул: 338310

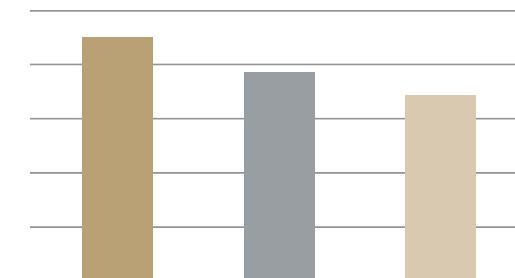
Фасовка: короб 10 кг, пласты по 2 кг



- Для всех видов продукции из слоеного теста.
- Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности.
- Не вытечет из теста при расстойке и выпечке.
- При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров.
- Обеспечивает создание равномерной слоистости.



Высота подъема готового изделия (круассан 50 г)



■ GRANDPRO ■ Другой маргарин ■ Сливочное масло

Маргарин **GRANDPRO** обеспечивает превосходную равномерную слоистость и объем.



Больше рецептов — на сайте
www.grandpro.pro



CROISSANT РЕЦЕПТ

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

ДАНИШ С КЛУБНИКОЙ

Тесто слоеное дрожжевое на маргарине

Мука пшеничная: 527 г

Вода: 154 г

Молоко: 100 г

Дрожжи прессованные: 26 г

Дрожжи сухие: 3 г

Тримолин: 7 г

Маргарин GRANDPRO Croissant: 120 г

Сахар: 50 г

Соль: 13 г

Крем заварной

Яичный желток: 25 г

Сахар: 22 г

Кукурузный крахмал: 8 г

Сливки 33 %: 25 г

Молоко 3,5 %: 1 г

Тримолин: 6 г

Цедра лимона: 1 г

Паста ванильная: 1 г

Маргарин GRANDPRO Cream: 6 г

Яйцо: 6 г

Даниш

Заварной крем: 20 г

Клубничное конфи: 30 г

Клубника: 30 г

Нейтральный гель: 10 г

Сахарная пудра (по желанию): 100 г



АВТОР РЕЦЕПТА:
Марина Николаева,
кондитер, Москва

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все ингредиенты теста погрузить в тестомес, кроме сахара, маргарина и соли.

Замес рекомендуется начинать на медленной скорости, затем продолжить на интенсивной — до хорошего развития клейковины.

Ввести маргарин **GRANDPRO** Croissant.

Использовать маргарин в пластичном виде при температуре 15–20 °С. Температура теста должна быть не выше 24 °С. Затем ввести сахар до полного его растворения в тесте. В конце ввести соль.

Готовое тесто накрыть пищевой пленкой и оставить для отдыха на 1 час при комнатной температуре.

Процесс ламинации: тесто раскатать и сложить в виде прямоугольника. Слоение выполняется в 36 слоев. После каждой раскатки тесто обязательно отправляется в холодильник на 30 минут. Перед каждой раскаткой необходимо разворачивать тесто на 90° для равномерности ламинации и снятия механических воздействий на тесто.

Для правильной формы тесто раскатать на ламинаторе до 4–5 мм.

Крем заварной

Яйцо и желток объединить с сахаром и крахмалом, перемешать венчиком. Сливки с молоком, три-молином, цедрой лимона и ванильной пастой нагреть, вылить тонкой струйкой на желток, постоянно помешивая венчиком. Перелить готовую массу в сотейник. Заварить до загущения и процедить через сито. Добавить маргарин **GRANDPRO** Cream, взбить блендером до однородной эмульсии и охладить.

Даниш

Раскатать из теста квадрат 10×10 см и сделать в нем прорезь под углом 30–35°. Подвернуть острым краем к центру заготовки с четырех сторон. Перед посадкой в печь покрыть яичной смазкой. На слойку выложить заварной крем, клубничное конфи и свежую клубнику. Полить нейтральным гелем и обсыпать сахарной пудрой по желанию.

СПЕЦИФИКА РАБОТЫ
С ОХЛАЖДЕННЫМ МАРГАРИНОМ
GRANDPRO CROISSANT

Екатерина Кригер,
амбассадор и бренд-шеф
GRANDPRO

Как известно, для многих кондитерских изделий очень важно поддерживать определенную температуру теста, для чего необходимо использовать охлажденное сырье. Но здесь бывает сложность с жирами, так как при низких температурах они твердые и неравномерно распределяются по всему тесту. Раньше был дедовский метод: маргарин отбивали скалкой, разрушали кристаллическую структуру и при этом температура оставалась низкой. В наше время есть специальные раскаточные машины, которые используются для работы со слоеным тестом. Если раскатывать **GRANDPRO** Croissant в такой машине, вы получите идеально равномерное и эластичное изделие, сохранив его температуру достаточно низкой и правильной для дальнейшей работы. Для удобства применения маргарин **GRANDPRO** Croissant расфасован пластинами по 2 кг.



GRANDPRO Eclair — специализированный маргарин с пониженной жирностью для кремов и начинок тортов, рулетов, пирожных, суфле, конфет «Птичье молоко» и других сахаристых и мучных кондитерских изделий.

Массовая доля жира 72,5 %

Состав: масла растительные рафинированные дезодорированные (в том числе модифицированные), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475, соевый лецитин), консервант E202, ароматизатор, антиокислитель: аскорбиновая кислота, концентрат смеси токоферолов; регулятор кислотности лимонная кислота, краситель E160a.

Энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта — 2680 кДж / 650 ккал



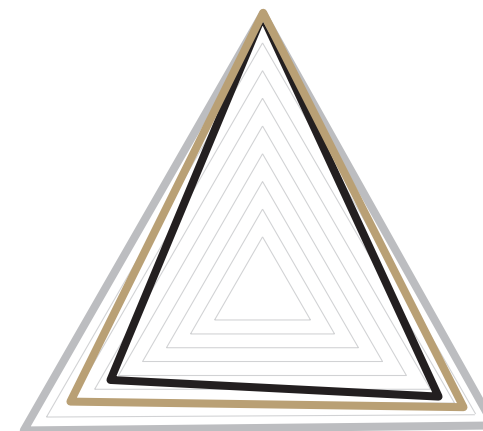
Артикул: 338411

Фасовка: короб 10 кг

- Подходит для кулинарных шедевров, которым нужна устойчивая структура крема, но при этом требуется получить ощущение легкости и нежности десерта.
- Идеален как основа для некоторых соусов, как сладких, так и кулинарных, — бешамель и др.
- Имеет хорошую аэрирующую способность.
- Маргарин хорошо удерживает сироп при производстве кремов с сахарным сиропом, сгущенным молоком и т.д.
- Обладает хорошей формоустойчивостью, рекомендуется для изготовления кремовых украшений.
- Способствует увеличению срока годности крема.



GRANDPRO
Eclair 72,5 %



Сливочное
масло 72,5 %

Спред 72,5 %

Технологичность /
стабильность
при комнатной
температуре

Взбиваемость

Вкус

Маргарин **GRANDPRO Eclair** обладает нежным вкусом и ароматом сливочного масла.



Больше рецептов — на сайте
www.grandpro.pro

ECLAIR РЕЦЕПТ

GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

ЭКЛЕРЫ С КРЕМОМ «ГРЕЦКИЙ ОРЕХ» И ГЛЯССАЖЕМ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Заварное тесто

Вода: 250 г

Молоко: 267 г

Маргарин GRANDPRO Cake: 200 г

Соль: 3 г

Мука пшеничная: 310 г

Яйцо столовое: 420 г

Крем «Грецкий орех»

Яичный желток: 54 г

Сахар: 40 г

Крахмал: 12 г

Молоко 3,2 %: 100 г

Сливки 33 %: 100 г

Маргарин GRANDPRO Eclair: 20 г

Паста из грецкого ореха: 15 г

Гляссаж из молочного шоколада

Шоколад молочный

Callebaut 33,4 %: 200 г

Сливки 33 %: 100 г

База желатина (1:5): 10 г

Маргарин GRANDPRO Eclair: 10 г



АВТОР РЕЦЕПТА:
Марина Николаева,
кондитер, Москва

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В сотейник с толстым дном налить воду, молоко, положить маргарин **GRANDPRO Cake** и соль. Поставить на плиту и довести до кипения. Ввести муку. Заварить тесто лопаткой до однородной массы.

Переложить тесто в чашу миксера и вымесить насадкой в виде лопатки на средней скорости до температуры теста 50 °С. Не выключая миксер, вводить яйца по одному.

Готовое тесто должно быть однородным, блестящим и эластичным. Переложить тесто в кондитерский мешок с насадкой «французская звезда» №13. Отсадить на листы с перфорированным силиконовым ковриком тестовые заготовки длиной около 12 см.

Процесс выпекания:

- в подовой печи: 30–40 минут при 170–180 °С;
- в ротационной печи: нагреть до 260 °С, быстро поставить в печь 1–2 листа с заготовками и выключить печь. Через 20 минут, когда каркас сформируется, включить печь и выпекать около 20 минут при 160 °С. (Температурные режимы и время могут меняться в зависимости от печи.)

Для крема «Грецкий орех» смешать желток с сахаром и крахмалом. Молоко и сливки нагреть в сотейнике с толстым дном. Постепенно влить сливочную смесь тонкой струйкой в желтковую массу и перемешать до однородной консистенции. Уваривать массу на медленном огне в сотейнике с толстым дном до загущения. Снять с плиты, ввести маргарин **GRANDPRO Eclair** и добавить пасту из грецкого ореха. Перемешать до однородной консистенции. Накрывать пленкой в контакт. Охладить.

Для гляссажа из молочного шоколада шоколад растопить. Сливки нагреть, ввести желатин и маргарин **GRANDPRO Eclair** и перемешать до растворения ингредиентов.

Влить горячие сливки на шоколад в три этапа и сделать эмульсию блендером. Использовать при температуре 27–32 °С. Отсадить крем из кондитерского мешка с помощью круглой насадки или специализированной кондитерской насадки «игла». В зависимости от размера эклера, необходимо сделать 2–3 прокола на дне заготовки из теста и отсадить в них крем, чтобы он заполнил все свободное пространство. Охладить эклеры для последующей глазировки.

Подготовить глазурь, нагрев до рабочей температуры*. Окунуть охлажденный эклер в глазурь на половину высоты. Приподнять и перевернуть вертикально. Аккуратно снять лишнюю глазурь об край контейнера. Перевернуть и дать стабилизироваться глазури, убрав эклеры на некоторое время в холодильник.

* Чтобы глазурь легла ровно и без подтеков, нужно подобрать правильную температуру. Чем выше температура глазури, тем ниже должна быть температура эклера с кремом.



КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

ПАСТА GRANDPRO

специально подобранный комплекс эмульгаторов в водной фазе



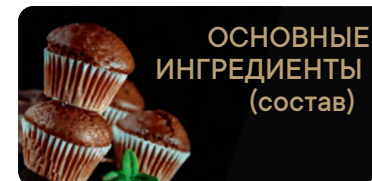
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Бисквиты, рулеты;
- Кексы, маффины;
- Сдобное печенье;
- Замороженные полуфабрикаты: слоеное тесто, пельмени, вареники, хинкали, блинчики;
- Кремовые полуфабрикаты (заварные крема и фруктово-ягодные крема);
- Подходит для постного и веганского меню.



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Упрощает технологический процесс производства;
- Сокращает время изготовления изделий;
- Сокращает время сбивания теста **на 10–15 минут**;
- Увеличивает объем сбиваемой массы;
- Сокращает в рецептуре изделия яйцопродуктов **на 50%**, что уменьшает себестоимость;
- Обеспечивает качество продукции;
- Снижает содержание жира и сахара **на 10%** без ухудшения вкуса;
- Способствует сохранению свежести за счет лучшего удержания влаги.




ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ (состав)

- Вода питьевая, эмульгаторы: E471, E475, E470a; Влагодерживающие агенты: E1520, E422Ж;
- **Пищевая ценность в 100 г продукта:** жиры – 28 г.;
- **Энергетическая ценность в 100 г продукта:** 300 ккал / 1230 кДж.



УПАКОВКА

- Пластиковое ведро;
- Масса нетто 2 кг, брутто 2,07 кг.;
- На паллете: 100 шт., масса нетто 200 кг. масса брутто 207 кг.


 Срок годности:
9 месяцев при 0...+25 °С

Артикул 38003

Больше информации — на сайте
www.grandpro.pro

а также

 t.me/grandpro_pro

 vk.com/grandpro_pro



КНИГА «СОВЕРШЕННАЯ ВЫПЕЧКА.
КОНДИТЕРЫ МОСКВЫ»

В ее создании участвовали мастера кондитерского и кулинарного дела, которые поделились с читателями секретами успеха, восхитительными рецептами и отзывами о практической работе с премиальным маргарином **GRANDPRO**.

Вдохновляйтесь с **GRANDPRO!**

Авторы:

- Елена Анурина, шеф-кондитер ресторана «Мясо & Рыба»;
- Валентина Дыд, шеф-кондитер ресторана «Аист» (Novikov Group);
- Екатерина Кригер, шеф-кондитер ресторана Farro;
- Гузель Магдиева (Жизель), шеф-кондитер и консультант в сфере ресторанного бизнеса;
- Алексей Серебряков, шеф-кондитер ресторана «Кафе Пушкинь»;
- Елена Становова, шеф-кондитер, преподаватель кулинарной онлайн-школы;
- Мария Федорова, шеф-кондитер ресторана «Уголек».

КНИГА «СОВЕРШЕННАЯ ВЫПЕЧКА.
КОНДИТЕРЫ РОССИИ»

На страницах книги вы совершите путешествие по городам России, узнаете, какие десерты сегодня популярны и, возможно, откроете для себя новые техники, которые сможете применить в своем творчестве. А премиальный маргарин **GRANDPRO** поможет вам решить самые амбициозные кулинарные задачи и создать шедевры по изысканным авторским рецептам.

Авторы:

- Назгуль Абилова, шеф-кондитер ресторанного комплекса D.O.M., Сочи;
- Захар Крицкий, кондитер, Томск;
- Фатима Макоева, управляющий розничного магазина для кондитеров Sakeman;
- Игорь Нестеров, владелец и шеф кондитерской «Верона», Хабаровск;
- Альбина Родыгина, шеф-кондитер ресторанов холдинга Restorator Project, Воронеж;
- Надежда Сабурова, бренд-кондитер Bellini Gastronomic Ecosystem, шеф-кондитер сети «РомБаба», Красноярск;
- Ксения Соловьева, бренд-шеф-кондитер в отеле Wawelberg, Санкт-Петербург.



Екатерина Кригер,
амбассадор и бренд-шеф
GRANDPRO

СДЕЛАЙТЕ БЛЮДО ВЫСОКОМАРЖИНАЛЬНЫМ С ПОМОЩЬЮ GRANDPRO

Ни для кого не секрет, что успех любого конечного изделия — это совокупность таких факторов, как вкус, внешний вид (дизайн, декор) и небольшая себестоимость. Уже многие наши партнеры, шеф-повара успешно внедряют **GRANDPRO** в свои производства, кухни ресторанов и кондитерских, так как он выполняет все необходимые функции для успешной реализации их идей. Высокие вкусовые качества на выходе обеспечивают еще и приятную маржинальность продукта, что позволяет хорошо зарабатывать заведению и развивать его дальше.



ЭКСПЕРТЫ GRANDPRO ПОМОГУТ ВАМ НА КАЖДОМ ШАГЕ НА ПУТИ К СОВЕРШЕНСТВУ

АННА ВАНЧИКОВА,
технолог сопровождения GRANDPRO



Наш продукт облегчает работу со слоеным, песочным тестом и кремом. Слойка получается с равномерной слоистостью, при приготовлении теста кондитер меньше зависит от температур, чем в случае со сливочным маслом, которое не всегда имеет подходящие для слоения консистенцию и пластичность. С маргарином **GRANDPRO** песочное тесто получается более воздушным и легким, так как при взбивании работают специальные добавки, — результат всегда стабильный. Кремы на основе **GRANDPRO** имеют воздушную текстуру и превосходную формоустойчивость, что важно для декорирования тортов и пирожных. **GRANDPRO** помогает увеличить срок годности готовых изделий, по сравнению со сроком годности изделий на сливочном масле. У него выше окислительная стабильность за счет жирнокислотного состава и содержания натуральных антиоксидантов. Также, в отличие от сливочного масла, у **GRANDPRO** ниже активность воды из-за присутствия эмульгаторов.

С **GRANDPRO** легче и удобнее работать. Мы постарались создать продукт, который способен ответить на самые сложные вызовы. При разработке проводили испытания наших продуктов в сравнении с аналогичными маргаринами, представленными на рынке, и в ходе отработок добивались лучших характеристик для нашей линейки.



ИРИНА ЗЫРЯНОВА,
технолог сопровождения GRANDPRO

Сейчас очень быстрый темп жизни и работы. Я часто бываю на кухнях ресторанов и кондитерских производствах и вижу: проблемы у всех вроде бы разные, но есть несколько общих моментов, которые присущи практически всем, — недостаток квалифицированного персонала, нестабильность в качестве поступающего сырья, высокая интенсивность труда. Во всех случаях маргарин линейки **GRANDPRO** способны облегчить работу на кухне. Это продукт с неизменным качеством, поэтому достаточно один раз проработать рецептуру, и изделие будет получаться всегда одинаковым независимо от того, кто его делает — опытный шеф-кондитер или начинающий сотрудник. Кроме того, **GRANDPRO** позволяет продлить срок хранения заготовок, так что больше не нужно ежедневно готовить бисквиты, песочные корзиночки, печенье и т.п. Достаточно один-два раза в неделю сделать заготовки и использовать по мере необходимости. Это очень выручает, когда на кондитерских производствах или кухнях ресторанов большая загрузка.



ОЛЬГА ГАЙДАЧЕНКО,
технолог сопровождения GRANDPRO

Жировой продукт — третий важный ингредиент в кондитерских изделиях, который не только обеспечивает функциональные свойства, но и отвечает за вкус, аромат, текстуру изделия и т.д. Поэтому выбор правильного жирового продукта — одна из главных задач шеф-кондитера. Для того чтобы создавать сложные кондитерские шедевры, важны функциональность жирового продукта и его стабильное качество, технологичность. Всеми этими свойствами как раз и обладает маргарин **GRANDPRO**. К его достоинствам можно добавить яркую сливочную ароматику и стильную упаковку. С **GRANDPRO** ваши изделия всегда получатся идеальными.

Площадка производства маргаринов **GRANDPRO** — Саратовский жировой комбинат, основанный в 1953 году, — является основной базой для внедрения инновационных разработок компании «РУСАГРО Масло». Расположен в Саратове — административном центре Саратовской области, занимающей в России первое место по валовому сбору подсолнечника. Один из крупнейших в нашей стране комбинатов по производству промышленных жиров. Входит в ТОП-2 отрасли.



- № 1** производитель потребительского маргарина
- № 2** производитель сырого растительного масла
- № 2** производитель майонеза
- № 2** производитель промышленных жиров



Все сертификаты, спецификации и иная документация **GRANDPRO** — на сайте www.grandpro.pro

«Скажу честно, не ожидала такого от маргарина! Изделия из песочного теста с **GRANDPRO** получаются нежными и рассыпчатыми, а «слоёнка» — воздушной и хрустящей. По вкусовым характеристикам всё отлично. В кремах **GRANDPRO Cream** дает прекрасный сливочный вкус. Никакого постороннего привкуса или запаха. Я для себя отметила и рекомендую своим ученикам **GRANDPRO** как прекрасную основу для авторских и безлактозных десертов. Искренне рада, что в кондитерской индустрии появился такой продукт!»



МАРИНА РОМАНОВА,
бренд-шеф-кондитер
кондитерского дома **M&N,**
Москва

«Я был рад протестировать линейку премиальных маргаринов **GRANDPRO** — действительно уникальный продукт, подобного которому прежде не было на рынке. Могу с уверенностью сказать: данный маргарин несколько не уступает по качеству сливочному маслу, а в некоторых моментах даже превосходит его. Например, в его составе нет жиров животного происхождения, что важно для вегетарианцев и для тех, кто держит посты. Коллегам-кондитерам рекомендую **GRANDPRO** как технологичный функциональный продукт для творчества!»



ДМИТРИЙ ЮРАСОВ,
кондитер ресторана
Wine & Crab,
Москва

«Мое знакомство с инновационной линейкой **GRANDPRO** началось с **GRANDPRO Cake**. Приготовила с ним коржи по рецептуре, в которой раньше использовала растительное масло. Результат понравился: коржи после выпечки получились более нежными, эластичными. Добавляю тот же маргарин в карамель. По свойствам он полностью идентичен сливочному маслу, карамель не расслаивается, остается очень гладкой и густой даже после длительного хранения. С удовольствием использую **GRANDPRO** для разных видов теста (особенно песочного), карамели, в составе других начинок — в качестве стабилизатора текстур».



ВИКТОРИЯ МУРАВЬЕВА,
кондитер в гастромаркете
Organic Origin,
Санкт-Петербург

«Линейка **GRANDPRO** стала приятным открытием для меня — действительно качественный профессиональный продукт, достойная альтернатива сливочному маслу. Мне особенно нравится работать с **GRANDPRO Cream**. Его эмульгирующие способности очень высокие, крем легко взбивается и стабилен. Приятный «бонус» — снижение калорийности крема. Я благодарна **GRANDPRO** за интересный опыт и вдохновение. Книга «Совершенная выпечка. Кондитеры Москвы» станет интересной находкой для всех, кто идет в ногу со временем. Мой фаворит среди включенных в нее рецептов — «Морковно-облепиховый торт».



МАРИНА БОБКОВА,
технолог-разработчик
в ООО «Распак», домашний
кондитер, Москва

Регион	Дистрибьютор	Адрес	Телефон	Сайт	Почта
Алтайский край	ООО «Алтайком»	г. Барнаул, ул. Гридасова, д. 16	+7 (3852) 46-20-31, +7 (3852) 46-75-85, +7 (923) 717-10-40, +7 (923) 718-60-30	www.psnab22.ru	altaikom@mail.ru
Амурская область	ООО «НовоКом Амур»	г. Благовещенск, ул. Северная, д. 250	+7 (965) 672-23-28		kompanion_amur@mail.ru
Владимирская область	ООО «Трэйд»	г. Владимир, ул. Куйбышева, д. 20а, этаж 2, офис 28	+7 (4922) 49-42-11, +7 (4922) 53-36-66	www.palitravk.ru	alt-t@mail.ru
Воронежская область	ООО «ТРИЭР Центр»	г. Воронеж, ул. Электросигнальная, д. 11	+7 (473) 246-22-26	www.ireks-trier.ru	oy.goncharova@trier.ru
Еврейская автономная область	ООО «ДВ-ФУД»	г. Хабаровск, ул. Тихоокеанская, д. 73, офис 20	+7 (4212) 68-05-02, +7 (909) 877-91-40	www.dv-food.ru	sale2@amurprod.ru
Забайкальский край	ООО «Компаньон Иркутск»	г. Иркутск, ул. 1-я Московская, д. 1, офис 201	+7 (914) 940-00-15, +7 (914) 940-00-16	vk.com/kompanionirk	kompanionirkutsk@mail.ru
Иркутская область	ООО «Компаньон Иркутск»	г. Иркутск, ул. 1-я Московская, д. 1, офис 201	+7 (914) 940-00-15, +7 (914) 940-00-16	vk.com/kompanionirk	kompanionirkutsk@mail.ru
Кабардино-Балкарская Республика	ООО «Импульс»	г. Нальчик, ул. Шогенова, д. 50	+7 (928) 718-25-04		d.shishkov87@gmail.com
Калининградская область	ООО «Баско Плюс»	г. Калининград, ул. Суворова, д. 44, корп. А	+7 (4012) 732-731, +7 (4012) 592-404	www.basko-plus.ru	info@baskoplus.ru, baskoplus@mail.ru
Камчатский край	ООО «Центр снабжения сырьем»	г. Владивосток, пр-т 100-летия Владивостока, д. 103, офис 444а	+7 (423) 231-78-41, +7 (423) 232-32-05, +7 (423) 232-32-07	www.css-vl.ru	zakaz@css-vl.ru
Кемеровская область	ООО «Инкомпекарь»	г. Кемерово, ул. Баумана, д. 53а	+7 (961) 707-88-87, +7 (909) 51-41-31		inkompekar@mail.ru
	ООО «Продснаб»	г. Новокузнецк, ул. Переездная, д. 17	+7 (923) 510-03-74		gold_mix42@mail.ru
Кировская область	ИП Тебенькова М.А.	г. Киров, ул. Карла Маркса, д. 426	+7 (8332) 415-145, +7 (8332) 415-152	www.pd-k.ru	info@pd-k.ru
	ООО «ТД Суворовский Редут-Кубань»	г. Армавир, ул. Воровского, д. 77	+7 (86137) 5-75-60	www.suvredut.ru	info-armavir@suvredut.ru
	ИП Халлач / ООО «Берта»	г. Армавир, ул. Ефремова, д. 462	+7 (86137) 5-65-75, +7 (86137) 7-23-13	www.bera.com.ru	vasilij.prokofev@mail.ru
	ООО «ТД Суворовский Редут-Кубань»	г. Краснодар, пос. Знаменский, ул. Березовая, д. 2/1	+7 (861) 210-10-30	www.suvredut.ru	info-kuban@suvredut.ru
	ИП Халлач / ООО «Берта»	г. Краснодар, ул. Волгоградская, д. 123/2	+7 (861) 258-51-52, +7 (861) 258-51-56	www.bera.com.ru	bera-krasnodar@mail.ru
Краснодарский край	ООО «ТД Суворовский Редут-Кубань»	г. Сочи, ул. Труда, д. 33	+7 (8622) 68-75-33	www.suvredut.ru	info-sochi@suvredut.ru
	ООО «ТД Суворовский Редут-Кубань»	ст-ца Каневская, ул. Таманская, д. 190	+7 (86164) 7-96-01	www.suvredut.ru	info-kanevsk@suvredut.ru

Регион	Дистрибьютор	Адрес	Телефон	Сайт	Почта
Красноярский край	ООО «Компаньон Красноярск»	г. Красноярск, ул. Дальняя, д. 17/4, пом. 2	+7 (391) 988-98-38	www.kompanion24.ru	kompanion.krsk@mail.ru
Курганская область	ООО «ТД Риман»	г. Курган, ул. Дзержинского, д. 18	+7 (988) 246-25-13		polese2019@yandex.ru
Курская область	ООО «Богатырь-Т»	г. Курск, ул. Магистральная, зд. 2в, пом. 1	+7 (930) 852-20-49		bogatyr8646@mail.ru
Ленинградская область	ООО «Инагро ТК»	г. Санкт-Петербург, ул. 7-я Красноармейская, д. 25 (Леонтьевский центр)	+7 (812) 318-36-26	www.inagro-industrial.ru	info@inagro.ru
	ООО «СП Логистик»	г. Санкт-Петербург, Лиговский пр-т, д. 254, пом. 304	+7 (812) 240-47-22		taleon2007@yandex.ru
Липецкая область	ИП Юрьев В.В.	г. Липецк, Лебедяньское шоссе, 3а	+7 (920) 246-99-96		48lmsb@gmail.com
Магаданская область	ООО «Центр снабжения сырьем»	г. Владивосток, пр-т 100-летия Владивостока, д. 103, офис 444а	+7 (423) 231-78-41, +7 (423) 232-32-05, +7 (423) 232-32-07	www.css-vl.ru	zakaz@css-vl.ru
	ООО «Трастинг»	г. Москва, 2-й Вязовский проезд, д. 16, стр. 1	+7 (499) 704-11-11	www.trusting.ru	info@trusting.ru
Москва	ООО «Инагро ТК»	г. Москва, Семеновская пл., д. 1а (БЦ «Соколина гора»), этаж 14	+7 (495) 690-90-80	www.inagro-industrial.ru	dvn@inagro.ru
	ООО «Ирекс-Триер»	г. Москва, Кавказский бульвар, д. 59, стр. 1	+7 495 648-07-90	www.ireks-trier.ru	msk@ireks-trier.ru
Московская область	ООО «Созвездие»	г. Балашиха, ул. Текстильщиков, д. 2	+7 (495) 151-85-84	www.donprod.ru	mossvg14@gmail.com
Нижегородская область	ООО «ПК Маслоторг»	г. Нижний Новгород, ул. Кузбасская, д. 17а, корп. А, этажи 1-2	+7 (831) 277-84-21, +7 (831) 277-84-22, +7 (831) 277-84-23	www.mprkom.pf	regiontorg_99@mail.ru
Новосибирская область	ООО «Мастер Кейк»	г. Новосибирск, ул. 2-я Школьная, д. 436	+7 (383) 363-31-50	www.mscake.ru	info@mscake.ru
Омская область	ООО «КондитерХлеб»	г. Омск, ул. 10 лет Октября, д. 199, к. 1	+7 (3812) 57-22-16	www.konditer-hleb.ru	konditer-hleb@yandex.ru
Оренбургская область	ООО «Продпоставка»	г. Оренбург, мкр-н Кушкуль, Дзержинский район, ул. Казанская, д. 18/1	+7 (3532) 22-02-15	www.prodpostavka.net	
	ООО «КондитерСнаб»	г. Пенза, ул. Калинина, д. 1086	+7 (8412) 99-90-46	www.кондитерснаб.pf	konditersnab58@yandex.ru
Пензенская область	ООО «Тортила ТК»	г. Пенза, проезд Металлистов, д. 2, корп. 1, этаж 2	+7 (8412) 99-61-01	www.panemchik.ru	
Пермский край	ИП Шелковников А.С.	г. Пермь, ул. Хлебозаводская, д. 22, стр. 12/3	+7 (342) 201-81-02	www.scald-perm.ru	gaa@scald.perm.ru
Приморский край	ООО «Центр снабжения сырьем»	г. Владивосток, пр-т 100-летия Владивостока, д. 103, офис 444а	+7 (423) 231-78-41, +7 (423) 232-32-05, +7 (423) 232-32-07	www.css-vl.ru	zakaz@css-vl.ru
Республика Алтай	ООО «Алтайком»	г. Барнаул, ул. Гридасова, д. 16	+7 (3852) 46-20-31, +7 (3852) 46-75-85, +7 (923) 717-10-40, +7 (923) 718-60-30	www.psnab22.ru	altaikom@mail.ru

Регион	Дистрибьютор	Адрес	Телефон	Сайт	Почта
Республика Башкортостан	ООО «Компания НЕВА»	г. Уфа, ул. Гурьевская, д. 3а, стр. 20	+7 (347) 264-15-83	www.nevaufa.pф	neva06ufa@mail.ru
Республика Бурятия	ООО «Компаньон Иркутск»	г. Улан-Удэ, пр-т Автомобилистов, д. 16п	+7 (914) 848-23-54	vk.com/kompanionirk	kompanionulan-ude@mail.ru
Республика Дагестан	ООО «Импульс»	г. Махачкала, ул. Буровая, д. 37	+7 (928) 718-25-04		d.shishkov87@gmail.com
Республика Крым	ООО «ТД Суворовский Редут-Крым»	г. Симферополь, Московское шоссе, 9 км (База «Дали»)	+7 (3652) 54-35-11	www.suvredut.ru	info-crimea@suvredut.ru
	ИП Халлач / ООО «Берта»	г. Симферополь, ул. Крылова, д. 160	+7 (988) 090-90-33	www.berta.com.ru	krim@berta.com.ru
Республика Татарстан	ООО «Селена»	г. Казань, ул. Карбышева, д. 50	+7 (843) 590-13-94, +7 (917) 293-50-82	www.selenaopt.ru	selekt@bk.ru
Республика Тыва	ООО «Компания Абакан-Пекарь»	г. Абакан, ул. Павших Коммунаров, д. 1296, пом. 1	+7 (3902) 35-38-42, +7 (3902) 35-40-53	www.абакан-пекарь.pф	denisenko_nn2008@mail.ru
Республика Удмуртия	ООО «СТЭФ ТД»	г. Ижевск, Завьяловский район, дер. Позимь, д. 1г	+7 (3412) 62-62-62	www.стэф.pф	stef-1996@list.ru
Республика Хакасия	ООО «Компания Абакан-Пекарь»	г. Абакан, ул. Павших Коммунаров, д. 1296, пом. 1	+7 (3902) 35-38-42, +7 (3902) 35-40-53	www.абакан-пекарь.pф	denisenko_nn2008@mail.ru
Ростовская область	ООО «Ростснабпродукт»	Муниципальный район Мясниковский, хутор Красный Крым, сельское поселение Краснокрымское, промзона 1-й км автодороги Ростов-Новошахтинск, зд. 1/15, офис 3	+7 (863) 285-54-64, +7 (800) 201-49-77	www.rostsnabprodukt.ru	rostsnabprod@yandex.ru
	ООО «Суворовский Редут-Дон»	г. Ростов-на-Дону, ул. Орская, 31ж (р-н ТЦ «Меркурий»)	+7 (863) 210-09-49	www.suvredut.ru	info-don@suvredut.ru
Самарская область	ООО «Продпоставка»	г. Самара, пос. Зубчаниновка, Кировский район, ул. Обсерваторная, д. 134	+7 (846) 931-05-05	www.prodpostavka.net	
	ООО «Тортила ТК»	г. Самара, Корсунский пер., д. 14	+7 (846) 321-20-20	www.panemchik.ru	
Саратовская область	ООО «КондитерСнаб»	г. Саратов, Сокурский тракт, 1-й Сокурский проезд, д. 9а	+7 (8412) 320-049	www.кондитерснаб.pф	konditersnab64@yandex.ru
	ООО «Тортила ТК»	г. Саратов, Новоастрханское шоссе, д. 81, корп. 5	+7 (8452) 39-54-85	www.panemchik.ru	
Сахалин	ООО «Сахалинснаб-центр»	г. Южно-Сахалинск, ул. Железнодорожная, д. 170а/3	+7 (4242) 602-426, +7 (908) 448-02-56		kovalyova0256@mail.ru khramtsov1979@mail.ru
Свердловская область	ООО «БизнесШанс»	г. Екатеринбург, ул. Блюхера, д. 58, офисы 409, 412	+7 (343) 264-23-20, +7 (343) 264-22-62	www.bchance.ru	Bisneschance@yandex.ru
	ООО «Фирма Основа вкуса»	г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, д. 71а, офис 200	+7 (343) 226-11-16	www.o-vks.ru	110@o-vks.ru
Смоленская область	ИП Даниелян Л.А.	г. Смоленск, ул. Строгань, д. 9, кв. 38	+7 (4812) 27-14-96	www.velma-smol.ru	velma2000@yandex.ru

Регион	Дистрибьютор	Адрес	Телефон	Сайт	Почта
Ставропольский край	ООО «ТД Суворовский Редут-Ставрополье»	г. Ставрополь, Старомарьевское шоссе, д. 13/3	+7 (865) 25-00-309	www.suvredut.ru	info-stav@suvredut.ru
	ООО «САВтрейд»	г. Ставрополь, 2-я Промышленная ул., д. 24	+7 (8652) 500-283, +7 (8652) 500-083	www.savtrade.ru	savtreid@yandex.ru
	ИП Халлач / ООО «Берта»	г. Ставрополь, ул. Гризодубовой, д. 24а	+7 (8652) 950-120	www.berta.com.ru	khallachalex@berta.com.ru
	ИП Халлач / ООО «Берта»	г. Ессентуки, ул. Пятигорская, д. 129	+7 (918) 777-03-26, +7 (928) 293-42-99	www.berta.com.ru	pulind@rambler.ru
Томская область	ООО «ТД Суворовский Редут-Ставрополье»	г. Пятигорск, ул. Ермолова, д. 32а	+7 (8793) 38-27-77	www.suvredut.ru	info-kmv@suvredut.ru
	ИП Сорокин М.И.	г. Томск, ул. Березовая, стр. 8	+7 (3822) 68-20-92, +7 (3822) 766-40-21 +7 (913) 103-11-32	www.planets.ru	planeta@planets.ru
Тульская область	ООО «Гильдия Ромб»	г. Тула, ул. Оборонная, д. 71	+7 (910) 940-41-86		gromb@list.ru
Тюменская область	ТК «Зима»	г. Тюмень, ул. Энергетиков, д. 167 (въезд с ул. 50 лет Октября, д. 1806)	+7 (3452) 578-900	www.zima94.ru	tk@zima94.ru
Хабаровский край	ООО «ДВ-ФУД»	г. Хабаровск, ул. Тихоокеанская, д. 73, офис 20	+7 (4212) 68-05-02, +7 (909) 877-91-40	www.dv-food.ru	sale2@amurprod.ru
	ООО «Хлебсервис»	г. Магнитогорск, ул. Автомобилистов, д. 106	+7 (3519) 37-30-83	www.breadservice.ru	xleb_mgn@mail.ru
Челябинская область	ООО «Самоцвет ТК»	г. Челябинск, ул. 2-я Потребительская, д. 30а	+7 (351) 217-32-00	www.samotsvet74.ru	info@samotsvet74.ru
Читинская область	ООО «Компаньон Иркутск»	г. Чита, ул. Лазо, д. 112в, база «Русь», склад 21	+7 (924) 512-50-95, +7 (914) 809-21-20	vk.com/kompanionirk	kichita16@mail.ru
Якутия (Республика Саха)	ООО «Вариант»	г. Якутск, ул. Кржижановского, д. 114	+7 (952) 923-35-54	www.yarko-nsk.ru	ordz47@yandex.ru
Армения	ООО «Света»	г. Ереван	+37494706707		svetaltd@inbox.ru
Азербайджан	ООО Food-Product	г. Баку, Насиминский район, ул. Гасана Алиева, д. 7с	+994502471908	www.food-product.com	elshanjaniyev@food-product.com
Грузия	ООО «Швиди»	г. Тбилиси, ул. Тевдоре Мгвдели, д. 59	+995577955525	www.shvidi.com	shvidi@shvidi.com
Киргизия	ООО Ejoо Trade	г. Бишкек, ул. Суюмбаева, д. 123/1, кв. 18	+996559998400	www.ejoо.kg	ejoотrade@gmail.com
Монголия	Sweetroad Co., Ltd	г. Улан-Батор	+976 99043515 +976 99900163 +976 7018 2821		sh.baartartsogt@gmail.com b.naranbaatar@tsakhiur.com
Таджикистан	ООО «Алика»	г. Душанбе, ул. Дж. Расулова, д. 9	+992 6409292 +992 6407788	www.alika.tj	info@alika.tj
	ООО «Файзи Хуршед»	Согдийская область, г. Худжанд, пр-т И. Сомони, д. 252	+992 927053645	www.fayzi-khurshed.tj	info@fayzi-khurshed.tj
Туркменистан	ЧП Чарыев А.А.	г. Ашхабад, ул. Битарап Туркменистан, д. 114	+99365370017		gelejeginyoly@gmail.com
Узбекистан	ЧП Solpro Alliance	г. Ташкент, Чиланзарский район, 5 квартал, д. 2, офис 1	+998977422171		solproalliance@gmail.com


GRANDPRO


BAKING EXCELLENCE



www.grandpro.pro

E-mail: grandpro@rusagromaslo.com

 vk.com/grandpro_pro

 t.me/grandpro_pro

